

STANDARD 3.2.2
PRAKTYKI BEZPIECZEŃSTWA DLA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH I
OGÓLNE WYMAGANIA

(Wyłącznie dla Australii)

Cel

Standard określa szczególne wymagania dotyczące przedsiębiorstw spożywczych i podmiotów działających na rynku spożywczym, które mają na celu zagwarantowanie, że oferowane produkty spożywcze nie będą niebezpieczne lub niezdatne do spożycia.

Standard określa wymagania kontrolne, które muszą być spełnione na każdym etapie działalności spożywczej. Część wymagań dotyczy receptur, sposobu przechowywania, przetwarzania, eksponowania, pakowania, pozbywania się żywności oraz sprzedaży i wycofywania z rynku produktów spożywczych. Inne wymogi dotyczą wiedzy i kompetencji podmiotów działających na rynku spożywczym oraz ich przełożonych, przepisów zdrowotnych i higienicznych obowiązujących pracowników przemysłu spożywczego, a także utrzymywania czystości, dezynfekcji i konserwacji obiektów i wyposażenia.

Spis treści

Sekcja 1 – Interpretacja i zakres stosowania

1. Interpretacja
2. Zakres stosowania

Sekcja 2 – Ogólne wymagania

3. Działalność spożywcza – wiedza i kompetencje
4. Obowiązek rejestracji

Sekcja 3 – Kontrolowanie działalności spożywczej

5. Receptury
6. Przechowywanie
7. Przetwarzanie
8. Eksponowanie
9. Pakowanie
10. Transport
11. Usuwanie produktów spożywczych
12. Wycofywanie z rynku

Sekcja 4 – Przepisy zdrowotne i higieniczne

Podsekcja 1 – Wymagania dotyczące podmiotów działających na rynku spożywczym

13. Ogólne wymagania
14. Przepisy zdrowotne
15. Przepisy higieniczne

Podsekcja 2 – Wymagania dotyczące przedsiębiorstw spożywczych

16. Przepisy zdrowotne dotyczące osób mających kontakt z żywnością – obowiązki przedsiębiorstw spożywczych

17. Przepisy higieniczne dotyczące osób mających kontakt z żywnością – obowiązki przedsiębiorstw spożywczych
18. Ogólne wymagania dotyczące przemysłu spożywczego

Sekcja 5 – Utrzymywanie czystości, dezynfekcja i konserwacja

19. Czystość
20. Czyszczenie i dezynfekowanie szczególnych typów wyposażenia
21. Konserwacja

Sekcja 6 – Postanowienia dodatkowe

22. Urządzenia do pomiaru temperatury
23. Przedmioty jednorazowego użytku
24. Zwierzęta i szkodniki
25. Alternatywne metody osiągania zgodności

Postanowienia

Sekcja 1 – Interpretacja i zakres stosowania

1. Interpretacja

Dla potrzeb niniejszego Kodeksu, o ile nie stwierdza się inaczej, przyjmuje się następujące definicje:

nosiciel chorób przenoszonych przez żywność nie obejmuje nosicieli gronkowca złocistego (*Staphylococcus aureus*).

objawy to zmiany chorobowe skóry lub wydzieliny z uszu, nosa lub oczu;

warunki środowiskowe to warunki, w tym temperatura, wilgotność, dostęp światła oraz warunki atmosferyczne, w których należy przechowywać określone rodzaje produktów spożywczych;

choroba przenoszona przez żywność to każda choroba, która może rozprzestrzeniać się przez spożycie skażonej żywności;

program bezpieczeństwa produktów spożywczych to pisemny dokument przechowywany w zakładach spożywczych, zawierający zapisy o postępowaniu zgodnym ze standardem oraz innych powiązanych działaniach, które umożliwiają:

- a) systematyczną identyfikację potencjalnych i prawdopodobnych zagrożeń, które mogą wystąpić na poszczególnych etapach działalności spożywczej;
- b) identyfikację, gdzie podczas procesów związanych z żywnością, ryzyko, określone w podpunkcie (a), może być kontrolowane oraz środki przewidziane dla tych kontroli;
- c) systematyczny monitoring działań kontrolnych;
- d) zastosowanie odpowiednich działań korygujących w przypadku zagrożeń nie objętych jeszcze kontrolą;
- e) regularne przeglądy programu bezpieczeństwa, w celu zapewnienia jego adekwatności; oraz

- f) wykonywanie i przechowywanie stosownych zapisów potwierdzających podejmowanie przez przedsiębiorców konkretnych działań w ramach realizacji programu bezpieczeństwa produktów spożywczych;

mrożony nie oznacza częściowo rozmrożonych produktów;

żywność potencjalnie niebezpieczna to produkty, które muszą być przechowywane w określonej temperaturze w celu zminimalizowania ryzyka rozwoju patogennych mikroorganizmów, które mogą być obecne w żywności lub w celu zapobiegnięcia rozwojowi substancji toksycznych;

przetwarzanie, w odniesieniu do żywności, to wszelkie działania związane z przygotowaniem żywności w celu sprzedaży, w tym rozdrabnianie, gotowanie, suszenie, poddawanie fermentacji, podgrzewanie, pasteryzowanie, rozmrażanie i mycie lub dowolna kombinacja wymienionych procesów;

produkty gotowe do spożycia to produkty zwykle zdatne do spożycia w stanie, w jakim są sprzedawane, ale nie obejmujące orzechów w łupinach, a także sprzedawanych w całości surowych owoców i warzyw, które przed spożyciem należy łuskać, obrać lub umyć.

symptomy to biegunka, wymioty, ból gardła współwystępujący z gorączką, gorączka lub żółtaczka;

kontrola temperatury oznacza przechowywanie produktów spożywczych w temperaturze:

- a) 5°C lub niższej, o ile jest to konieczne dla zminimalizowania ryzyka rozwoju w żywności toksycznych lub chorobotwórczych mikroorganizmów i zapewnienia, że żywność przechowywana w tej temperaturze nie stanie się niebezpieczna dla zdrowia; lub
- b) 60°C lub wyższej; lub
- c) innej – o ile dowiedziono, że przechowywanie żywności w takiej temperaturze zagwarantuje, że żywność nie stanie się niebezpieczna dla zdrowia;

2. Zakres stosowania

Standard stosuje się do wszystkich typów przedsiębiorstw spożywczych i podmiotów działających na rynku spożywczym w zgodzie ze Standardem 3.1.1 – Interpretacje i zakres stosowania.

Nota redakcyjna:

Przedsiębiorstwa spożywcze będące farmami, winnicami, sadami, a także gospodarstwa wodne, powinny upewnić się, czy spełniają warunki określone w definicji zawartej w Standardzie 3.1.1, a tym samym, czy spełniają określone tam postanowienia. W przypadku, gdy część ich działalności stanowi istotne przetwarzanie produktów spożywczych, bezpośrednią sprzedaż lub świadczenie usług związanych z żywnością, przedsiębiorstwa te muszą postępować zgodnie z tym Standardem.

Sekcja 2 – Ogólne wymagania

3. Działalność spożywcza – wiedza i kompetencje

1) Przedsiębiorcy zajmujący się żywnością są zobowiązani do zagwarantowania, że osoby mające kontakt z żywnością lub nadzorujące procesy związane z żywnością posiadają, odpowiednio do zajmowanych stanowisk:

- a) kompetencje związane z bezpieczeństwem żywności i higieną; oraz
- b) wiedzę na temat bezpieczeństwa żywności i higieny.

2) Podpunkt (1) nie ma zastosowania do działalności charytatywnej, o ile:

- a) imprezy te służą wyłącznie zbiorce funduszy na cel społeczny lub charytatywny i nie są przeprowadzane dla własnego zysku; oraz
- b) oferowane są na nich wyłącznie produkty nie stanowiące nawet potencjalnego zagrożenia dla zdrowia albo takie, które są spożywane bezpośrednio po ugotowaniu.

4. Obowiązek rejestracji

1) Przed rozpoczęciem działalności, przedsiębiorca ma obowiązek przekazać właściwym organom następujące informacje:

- a) dane teleadresowe, w tym nazwę przedsiębiorstwa oraz nazwę i adres właściciela;
- b) typ przedsiębiorstwa; oraz
- c) lokalizacje wszystkich obiektów należących do tego przedsiębiorstwa znajdujących się w jurysdykcji danego organu;

2) Postępując w zgodzie z podpunktem (1), właściciel musi udzielić odpowiedzi na wszelkie pytania, które zostaną mu zadane przez właściwy organ w związku z zagadnieniami wymienionymi w podpunkcie (1) w zaaprobowanej na mocy Aktu formie;

3) Przedsiębiorstwo jest zobowiązane do poinformowania właściwych organów o wszelkich zmianach w danych określonych w podpunkcie (1), przed ich wprowadzeniem;

4) Przedsiębiorstwa działające w momencie wejścia w życie niniejszego dokumentu, są zobowiązane do przekazania stosownych informacji, wymienionych w podpunkcie (1), właściwym organom w ciągu 3 miesięcy od momentu jego wejścia w życie;

Sekcja 3 – Kontrolowanie działalności spożywczej

5. Receptury

1) Przedsiębiorstwa spożywcze muszą wykorzystać wszelkie dostępne środki by zapewnić, że stosują wyłącznie produkty chronione przed ryzykiem skażenia;

2) Przedsiębiorstwa spożywcze muszą, w sposób racjonalnie satysfakcjonujący, przedstawić upoważnionym urzędnikom, i na ich prośbę, następujące informacje na temat produktów spożywczych i miejsc obrotu produktami spożywczymi:

- a) nazwę i australijski adres firmy sprzedającej, wytwarzającej, pakującej lub, w przypadku produktów sprowadzanych do Australii, nazwę i adres importera; oraz

- b) przypisane nazwy produktu lub, w przypadku, gdy takiej nazwy nie ma, jego jednoznaczny opis.
- 3) Przedsiębiorstwa spożywcze są zobowiązane do podjęcia wszelkich możliwych działań, by zapewnić, że przyjmowane przez nie potencjalnie niebezpieczne produkty spożywcze będą miały temperaturę:
 - a) 5°C lub niższą; lub
 - b) 60°C lub wyższą;

nie dotyczy to przedsiębiorstw zajmujących się transportem produktów spożywczych, o ile wykażą, że inna temperatura podczas trwania transportu nie wpłynie niekorzystnie na mikrobiologiczne bezpieczeństwo tych produktów.

- 4) Przedsiębiorstwa spożywcze są zobowiązane do dołożenia wszelkich starań, by przyjmując potencjalnie niebezpieczne produkty spożywcze mrożone upewnić się, że w momencie przyjęcia są one rzeczywiście zamrożone.

6. Przechowywanie

- 1) Przedsiębiorstwa spożywcze zajmujące się przechowywaniem produktów spożywczych są zobowiązane przechowywać je w taki sposób, by:
 - a) zabezpieczyć je przed ryzykiem skażenia; oraz
 - b) warunki środowiskowe, w jakich są przechowywane nie wpływały ujemnie na bezpieczeństwo i zdatność do spożycia tych produktów.
- 2) Przedsiębiorstwa spożywcze przechowujące potencjalnie niebezpieczne produkty spożywcze są zobowiązane:
 - a) kontrolować temperaturę przechowywania; oraz
 - b) w przypadku produktów mrożonych, zapewnić, że pozostaną one zamrożone podczas przechowywania.

7. Przetwarzanie

- 1) Przedsiębiorstwa spożywcze są zobowiązane, aby:
 - a) podjąć wszelkie możliwe działania, by wytwarzać wyłącznie bezpieczne i zdatne do spożycia produkty; oraz
 - b) podczas przetwarzania produktów spożywczych:
 - i) podjąć wszelkie niezbędne działania, by zabezpieczyć je przed niebezpieczeństwem skażenia; oraz
 - ii) w przypadku, gdy w procesie przetwarzania niezbędne jest zastosowanie środków umożliwiających osiągnięcie bezpiecznych poziomów patogenów obecnych w produktach spożywczych, należy wykorzystywać środki, które zostały uznane za gwarantujące mikrobiologiczne bezpieczeństwo tych produktów.
- 2) Przedsiębiorstwa spożywcze, w przypadku przetwarzania potencjalnie niebezpiecznych produktów spożywczych, które nie przechodzą kontroli zawartości patogenów, muszą zagwarantować, że czas pozostawiania tych produktów w temperaturach, które sprzyjają rozwojowi w żywności chorobotwórczych lub toksycznych mikroorganizmów, został zminimalizowany.
- 3) Przedsiębiorstwa spożywcze, podczas schładzania gotowanych potencjalnie niebezpiecznych produktów spożywczych, muszą przeprowadzić ten proces:
 - a) obniżając temperaturę w ciągu dwóch godzin z 60°C do 21°C; oraz

- b) w ciągu kolejnych czterech godzin z 21°C do 5°C;
z wyjątkiem sytuacji, w której przedsiębiorstwo wykaże, że proces schładzania nie wpłynie niekorzystnie na mikrobiologiczne bezpieczeństwo tych produktów.
- 4) Przedsiębiorstwa spożywcze, odgrzewając uprzednio ugotowane i schłodzone potencjalnie niebezpieczne produkty spożywcze, są zobowiązane do utrzymywania ich w stanie ogrzanym, wykorzystując mechanizm szybkiego podgrzewania do temperatury 60°C lub wyższej, z wyjątkiem sytuacji, gdy przedsiębiorstwo wykaże, że inny wykorzystany proces ogrzewania nie wpłynie negatywnie na mikrobiologiczne bezpieczeństwo produktów spożywczych.

8. Ekspozowanie

- 1) Przedsiębiorstwa spożywcze ekspozujące produkty spożywcze, są zobowiązane do podjęcia wszelkich dostępnych działań, by zabezpieczyć te produkty przed ryzykiem skażenia.
- 2) Przedsiębiorstwa spożywcze wystawiające gotowe do spożycia, niezapakowane produkty spożywcze oraz dając możliwość samoobsługi, muszą:
- a) zapewnić warunki efektywnego nadzorowania żywności, w taki sposób, by produkty zanieczyszczone przez klientów lub narażone na zanieczyszczenie były niezwłocznie usuwane;
 - b) zapewnić osobne pojemniki dla każdego produktu lub odrębne metody oddzielania produktów, w taki sposób by zminimalizować ryzyko zanieczyszczenia żywności; oraz
 - c) wprowadzić bariery ochronne minimalizujące ryzyko zanieczyszczenia produktów przez klientów.
- 3) Podpunkt (2) nie ma zastosowania w przypadku produktów przechowywanych w zaplombowanych pojemnikach.
- 4) Przedsiębiorstwa spożywcze nie mogą oferować do sprzedaży w barach lub bufetach żadnych gotowych do spożycia produktów nie przeznaczonych do samoobsługi, o ile produkty te nie są zamknięte, zapakowane lub zawinięte, tak, by uchronić je przed ryzykiem zanieczyszczenia.
- 5) Przedsiębiorstwa spożywcze wystawiające na sprzedaż potencjalnie niebezpieczne produkty spożywcze, muszą:
- a) kontrolować temperaturę, w której te produkty są przechowywane; oraz
 - b) w przypadku ekspozowania produktów mrożonych, zagwarantować, że produkty te pozostaną w tym stanie przez cały czas trwania ekspozycji.

9. Pakowanie

Przedsiębiorstwa spożywcze podczas pakowania produktów spożywczych, są zobowiązane do:

- a) wykorzystywania wyłącznie odpowiednich do tego celów produktów;
- b) wykorzystywania wyłącznie materiałów, które nie spowodują zanieczyszczenia żywności; oraz
- c) zagwarantowania, że nie wystąpi ryzyko zanieczyszczenia żywności na żadnym z etapów pakowania.

10. Transport

Przedsiębiorstwa spożywcze podczas transportu są zobowiązane do:

- a) ochrony wszystkich produktów spożywczych przed ryzykiem zanieczyszczenia;

- b) kontroli temperatury w jakiej transportowane są potencjalnie zagrożone produkty spożywcze; oraz
- c) zapewnienia, że potencjalnie zagrożone mrożone produkty spożywcze pozostaną w tym stanie na każdym etapie transportu.

11. Usuwanie produktów spożywczych

- 1) Przedsiębiorstwa spożywcze są zobowiązane do zapewnienia, że żywność przeznaczona do usunięcia przechowywana jest osobno, do momentu, kiedy:
 - a) zostanie ona zniszczona lub usunięta w sposób, który wyklucza możliwość spożycia jej przez ludzi;
 - b) zwrócona zostaje do dostawcy;
 - c) zostanie przetworzona w sposób gwarantujący bezpieczeństwo i zdatność do spożycia;
 - d) zostanie stwierdzone, że jest bezpieczna i zdatna do spożycia.
- 2) W podpunkcie (1) zwrot „przeznaczone do usunięcia” oznacza produkty, które:
 - a) mają zostać wycofane;
 - b) zostały zwrócone;
 - c) nie są bezpieczne lub zdatne do spożycia; lub
 - d) w stosunku do których zachodzi uzasadnione podejrzenie, że nie są bezpieczne lub zdatne do spożycia.
- 3) Przedsiębiorstwa spożywcze muszą określić jednoznaczne zasady identyfikowania wszystkich produktów, które w myśl podpunktu (1) muszą być przechowywane osobno, jako produkty zwrócone, wycofane, niebezpieczne lub niezdatne do spożycia, w zależności od sytuacji.
- 4) Przedsiębiorstwa spożywcze nie mogą nikomu sprzedawać produktów spożywczych, które zostały uprzednio podane innej osobie, o ile w momencie podania produkt był szczelnie opakowany i został zwrócony w takim stanie.

12. Wycofywanie z rynku

Przedsiębiorstwa spożywcze zajmujące się działalnością hurtową, wytwarzaniem lub importem są zobowiązane do:

- a) posiadania systemu gwarantującego wycofanie z rynku niebezpiecznych produktów spożywczych;
- b) określenia tego systemu w pisemnym dokumencie i udostępniania go upoważnionemu urzędnikowi na jego/jej prośbę;
- c) postępowania zgodnie z tym systemem podczas wycofywania niebezpiecznych produktów spożywczych z rynku.

Nota redakcyjna:

Przedsiębiorstwa spożywcze, które nie zajmują się działalnością hurtową, wytwarzaniem, ani importem, nie są zobowiązane do posiadania systemu wycofywania produktów. Jednakże, wszystkie przedsiębiorstwa powinny zdawać sobie sprawę, że produkty, które mają zostać wycofane, są „przeznaczone do usunięcia” i w związku z tym przedsiębiorstwa muszą spełniać w odniesieniu do tych produktów wymagania określone w podpunkcie 11.

Sekcja 4 – Przepisy zdrowotne i higieniczne

Podsekcja 1 – Wymagania dla podmiotów działających na rynku spożywczym

13. Ogólne wymagania

Podmioty działające na rynku spożywczym są zobowiązane do utrzymywania produktów spożywczych lub powierzchni, które mogą mieć kontakt z takimi produktami, w warunkach, które nie przyczynią się do zmniejszenia bezpieczeństwa produktów spożywczych i ich zdatności do spożycia.

14. Przepisy zdrowotne

- 1) Osoba mająca kontakt z żywnością, która wykazuje objawy wskazujące, że może cierpieć na choroby przenoszone przez żywność, lub wie, że cierpi na taką chorobę lub jest nosicielem takiej choroby, jest zobowiązana, jeśli znajduje się w miejscu pracy:
 - a) poinformować, w zależności od sytuacji, że jest lub może być chora, albo też, że jest nosicielem takiej choroby;
 - b) nie brać udziału w żadnym procesie związanym z żywnością, jeśli zachodzi jakiegokolwiek ryzyko jej skażenia w związku z chorobą;
 - c) i kontynuuje pracę w pobliżu produktów spożywczych, podjąć wszelkie możliwe działania gwarantujące, że żywność nie zostanie skażona w związku z chorobą.
- 2) Osoba mająca kontakt z żywnością, która ma symptomy chorobowe jest zobowiązana, jeśli znajduje się w miejscu pracy:
 - a) i jeśli zachodzi realne prawdopodobieństwo zanieczyszczenia produktów spożywczych w związku z tymi symptomami, do poinformowania przełożonego o swoich dolegliwościach; oraz
 - b) i kontynuuje pracę w pobliżu produktów spożywczych, podjąć wszelkie możliwe działania gwarantujące, że żywność nie zostanie zanieczyszczona w związku z tymi symptomami.
- 3) Osoba, która wie lub podejrzewa, że podczas kontaktu z żywnością mogła zanieczyścić żywność, musi poinformować o tym fakcie swojego przełożonego.

15. Przepisy higieniczne

- 1) Osoba mająca na dowolnym etapie kontakt z żywnością, jest zobowiązana:
 - a) do podjęcia wszelkich możliwych działań, które zapewnią, że jej ciało, żadne wydzieliny ciała, ani żaden element odzieży nie zanieczyści żywności lub powierzchni mających kontakt z żywnością;
 - b) podjąć wszelkie możliwe działania zapobiegające niepotrzebnym kontaktom z gotowymi do spożycia produktami spożywczymi;
 - c) do zapewnienia, że jej ubrania są wystarczająco czyste, by mogła zajmować się danym typem produktów spożywczych;
 - d) stosować na ciele wyłącznie bandaże i opatrunki, które są w całości zakryte wodoodpornym materiałem;
 - e) do powstrzymania się od spożywania posiłków w bezpośredniej bliskości niezabezpieczonej żywności lub powierzchni mających z nią kontakt;
 - f) do powstrzymania się od kichania, oczyszczania nosa i kaszlenia w bezpośredniej bliskości niezabezpieczonej żywności lub powierzchni mających z nią kontakt;
 - g) do powstrzymania się od soplwania, palenia lub żucia tytoniu lub podobnych substancji w pobliżu miejsc, w których trzymana jest żywność; oraz
 - h) do załatwiania potrzeb fizjologicznych jedynie w toalecie.
- 2) Osoby mające kontakt z żywnością są zobowiązane do mycia rąk, zgodnie z podpunktem (4):

- a) w każdej sytuacji, w której ręce mogłyby stać się źródłem zanieczyszczenia żywności;
 - b) po kontakcie z surową żywnością a bezpośrednio przed rozpoczęciem pracy z gotowymi do spożycia produktami; oraz
 - c) bezpośrednio po korzystaniu z toalety.
- 3) Osoba mająca kontakt z niezabezpieczoną żywnością lub powierzchniami, z którymi taka żywność ma styczność, musi myć ręce, zgodnie z podpunktem (4):
- a) przed rozpoczęciem lub przed wznowieniem pracy z taką żywnością;
 - b) bezpośrednio po wypaleniu papierosa, kaszlnięciu, kichnięciu, użyciu chusteczki higienicznej lub ręcznika jednorazowego, spożyciu posiłków lub napojów, a także po żuciu tytoniu lub podobnych produktów; oraz
 - c) po kontakcie z włosami, skórą głowy lub otworami ciała.
- 4) Osoba mająca kontakt z żywnością za każdym razem, gdy myje ręce jest zobowiązana:
- a) korzystać z udostępnionych środków i urządzeń przeznaczonych do mycia dłoni;
 - b) dokładnie myć dłonie używając mydła lub innych skutecznych preparatów oraz ciepłej bieżącej wody; oraz
 - c) dokładnie osuszyć swoje dłonie przy pomocy jednorazowych ręczników lub w inny sposób, który uniemożliwia przeniesienie szkodliwych mikroorganizmów na dłonie.
- 5) Osoby mające kontakt z żywnością w tymczasowych punktach obrotu żywnością, nie są zobowiązane do mycia dłoni przy użyciu ciepłej bieżącej wody ani postępowania zgodnie z podpunktem (4c), o ile odpowiedni organ wykonawczy wyraził na to, w odniesieniu do firmy działającej w takim tymczasowym punkcie, pisemną zgodę.

Podsekcja 2 – Wymagania dotyczące przedsiębiorstw spożywczych

16. Przepisy zdrowotne dotyczące osób mających kontakt z żywnością – obowiązki przedsiębiorstw spożywczych

- 1) Przedsiębiorstwa spożywcze mają obowiązek zapewnić, że w przypadku, gdy kontakt z żywnością stwarza realne zagrożenie jej zanieczyszczenia, nie będą miały z nią styczności osoby:
 - a) o których wiadomo, że cierpią na choroby przenoszone przez żywność lub są ich nosicielami; oraz
 - b) o których wiadomo lub zachodzi uzasadnione podejrzenie, że mają objawy wskazujące, iż cierpią na taką chorobę.
- 2) Przedsiębiorstwa spożywcze mają obowiązek zapewnić, że w przypadku osób, o których wiadomo lub zachodzi uzasadnione podejrzenie, że wykazują symptomy choroby przenoszonej przez żywność, a które kontynuują pracę w kontakcie z żywnością, ryzyko zanieczyszczenia zostało wyeliminowane.
- 3) Przedsiębiorstwa spożywcze mogą zezwolić osobom wykluczonym z kontaktu z żywnością na mocy podpunktu (1a) na powrót do pracy, wyłącznie po uzyskaniu

opinii medycznej stwierdzającej, że osoba ta nie choruje ani nie jest nosicielem choroby przenoszonej przez żywność.

17. Przepisy higieniczne dotyczące osób mających kontakt z żywnością – obowiązki przedsiębiorstw spożywczych

- 1) W zgodzie z podpunktem (2), przedsiębiorstwa spożywcze mają obowiązek, w każdym punkcie obrotu żywnością:
 - a) zapewnić łatwo dostępne miejsca, w których można umyć dłonie;
 - b) udostępnić w każdym z miejsc, w których można umyć ręce lub w jego pobliżu:
 - i) ciepłą bieżącą wodą; oraz
 - ii) mydło; lub
 - iii) inne produkty umożliwiające dokładne umycie dłoni;
 - c) zapewnić, że miejsca te są wykorzystywane wyłącznie do mycia dłoni, przedramion i twarzy; oraz
 - d) udostępnić w każdym z miejsc, w którym można umyć ręce lub w jego pobliżu:
 - i) jednorazowe ręczniki lub inne produkty, które umożliwiają skuteczne osuszenie dłoni, jednocześnie nie dopuszczając przeniesienia się szkodliwych mikroorganizmów na dłonie;
 - ii) w razie potrzeby pojemniki na zużyte ręczniki.
- 2) Podpunkt (1c) nie stosuje się do miejsc przeznaczonych do mycia, które przede wszystkim wykorzystywane są jako prywatne mieszkania, o ile właściciel ma na to pisemną zgodę właściwego organu wykonawczego.
- 3) Przedsiębiorstwa spożywcze działające w tymczasowych punktach obrotu żywnością, o ile posiadają na to pisemną zgodę właściwego organu wykonawczego, nie muszą postępować zgodnie z żadnym z podpunktów (1b-i) ani (1d).

18. Ogólne wymagania dla przedsiębiorstw spożywczych

- 1) Przedsiębiorstwa spożywcze mają obowiązek poinformować wszystkich swoich pracowników o ich obowiązkach dotyczących zdrowia i higieny wynikających bezpośrednio z Podsekcji 1 niniejszej Sekcji.
- 2) Przedsiębiorstwa spożywcze mają obowiązek zagwarantować, że żadne informacje podane przez pracowników w związku z ich obowiązkami wynikającymi z Podsekcji 1 nie zostaną ujawnione osobom trzecim bez zgody i wiedzy pracownika. Jednakże informacje te mogą być udostępnione właścicielowi lub upoważnionym urzędnikom, o ile nie zostaną wykorzystane do celów innych, niż minimalizowania ryzyka zanieczyszczenia żywności.
- 3) Przedsiębiorstwa spożywcze muszą podjąć wszelkie dostępne działania by zagwarantować, że osoby przebywające w punktach obrotu żywnością:
 - a) nie zanieczyszczają żywności,
 - b) nie mają nieuzasadnionych kontaktów z gotową do spożycia żywnością; oraz
 - c) nie spluwają, nie palą, nie żują tytoniu lub innych podobnych substancji w miejscach, w których znajdują się niezabezpieczone produkty spożywcze lub powierzchnie, które mogą mieć z takimi produktami kontakt.

Sekcja 5 – Utrzymywanie czystości, dezynfekcja i konserwacja

19. Czystość

- 1) Przedsiębiorstwa spożywcze mają obowiązek utrzymywać punkty obrotu żywnością w stanie, który gwarantuje brak:
 - a) śmieci, o ile znajdują się w pojemnikach do tego przeznaczonych;
 - b) surowców wtórnych, o ile znajdują się w pojemnikach do tego przeznaczonych;
 - c) odpadków produktów spożywczych;
 - d) brudu;
 - e) tłuszczu;
 - f) innych widocznych zabrudzeń.

- 2) Przedsiębiorstwa spożywcze zobowiązane są do utrzymywania wszystkich elementów wyposażenia, instalacji i urządzeń, w zależności od ich wykorzystania, a także środków wykorzystywanych do transportu żywności, w stanie, który gwarantuje brak:
 - a) odpadków produktów spożywczych;
 - b) brudu;
 - c) tłuszczu; lub
 - d) innych widocznych zabrudzeń.

20. Czyszczenie i dezynfekowanie szczególnych typów wyposażenia

- 1) Przedsiębiorstwa spożywcze są zobowiązane zapewnić, że następujące wyposażenie jest utrzymywane w czystych i higienicznych warunkach:
 - a) naczynia i przyrządy wykorzystywane do jedzenia lub picia – bezpośrednio przed użyciem; oraz
 - b) elementy urządzeń, które mają kontakt z żywnością – za każdym razem, gdy produkty spożywcze mające mieć styczność z tymi powierzchniami mogłyby zostać zanieczyszczone.
- 2) W zgodzie z podpunktem (1) „czyste i higieniczne warunki” w odniesieniu do powierzchni lub wyposażenia, oznaczają, że przedmioty te:
 - a) są czyste; oraz
 - b) zostały poddane działaniu wysokiej temperatury i/lub środków chemicznych, lub też innym działaniom, dzięki którym ilość obecnych na nich mikroorganizmów zostanie zredukowana do poziomu, który:
 - i) nie zagraża bezpieczeństwu produktów spożywczych, które mogłyby mieć styczność z tymi powierzchniami; oraz
 - ii) wyklucza przeniesienie jakiegokolwiek choroby zakaźnej.

21. Konserwacja

- 1) Przedsiębiorstwa spożywcze mają obowiązek utrzymywać punkty obrotu żywnością oraz wszystkie elementy wyposażenia, instalacji i urządzeń, w zależności od ich wykorzystania, a także środki wykorzystywane do transportu żywności i wszelkich innych przedmiotów wykorzystywanych przez przedsiębiorstwo podczas dostarczania żywności do klientów, w dobrym stanie i sprawne, zgodnie z ich przeznaczeniem.
- 2) Przedsiębiorstwa spożywcze nie mogą w kontakcie z żywnością używać wyszczerbionych, stłuczonych lub popękanych naczyń.

Sekcja 6 – Postanowienia dodatkowe

22. Urządzenia do pomiaru temperatury

Przedsiębiorstwa spożywcze mają obowiązek zapewnić w punktach obrotu potencjalnie niebezpiecznymi produktami spożywczymi przyrządy do pomiaru temperatury, które:

- a) są łatwo dostępne; oraz
- b) wskazują temperaturę potencjalnie niebezpiecznych produktów spożywczych z dokładnością do $\pm 1^{\circ}\text{C}$.

23. Przedmioty jednorazowego użytku

Przedsiębiorstwa spożywcze są zobowiązane:

- a) w odniesieniu do przedmiotów jednorazowego użytku, podjąć wszelkie dostępne działania, by zagwarantować, że nie będą one miały styczności z żywnością lub ustami osób, jeśli:
 - i) zostały zanieczyszczone; lub
 - ii) zachodzi uzasadnione podejrzenie, że mogły zostać zanieczyszczone; oraz
- b) w odniesieniu do przedmiotów jednorazowego użytku, które mają mieć styczność z żywnością lub ustami osób:
 - i) podjąć wszelkie dostępne działania, by ochronić je przed ryzykiem zanieczyszczenia przed wykorzystaniem; oraz
 - ii) nie wykorzystywać ich ponownie.

24. Zwierzęta i szkodniki

1) Przedsiębiorstwa spożywcze są zobowiązane:

- a) w zgodzie z podpunktem (b), nie dopuszczać obecności żywych zwierząt innych niż owoce morza oraz skorupiaki w miejscach, w których przygotowuje się żywność;
- b) zezwalać zwierzętom towarzyszącym na przebywanie wyłącznie w pomieszczeniach przeznaczonych do spożywania posiłków i napojów przez klientów;
- c) podjąć wszelkie dostępne działania zabezpieczające punkty obrotu żywnością przed szkodnikami; oraz
- d) podjąć wszelkie dostępne działania, by wytepić i zapobiec załęganiu się szkodników w miejscach obrotu żywnością oraz w tych częściach pojazdów, które są wykorzystywane do transportu żywności.

2) W podpunkcie (1) wyrażenie „zwierzęta towarzyszące” odnosi się do zwierząt w rozumieniu sekcji 9 *Disability Discrimination Act 1992* Wspólnoty Narodów.

Nota redakcyjna:

Sekcja 9 *Disability Discrimination Act 1992* odnosi się do psów przewodników, psów wyszkolonych do pomocy ludziom niesłyszącym lub słabosłyszącym w czynnościach wymagających słuchu, a także innych zwierząt wyszkolonych do pomocy ludziom w przewyciężaniu niedogodności spowodowanych niepełnosprawnością.

25. Alternatywne metody osiągnięcia zgodności

Nie ograniczając metod, które przedsiębiorstwa spożywcze mogą stosować do dowiedzenia, że temperatura ani żadne procesy podgrzewania lub schładzania nie wpływają niekorzystnie na mikrobiologiczne bezpieczeństwo żywności, przedsiębiorstwo spożywcze spełnia wymagania, jeśli:

- a) postępuje zgodnie z programem bezpieczeństwa dla produktów spożywczych, zgodnym z zawartymi w Akcie, spełniającym wymagania Aktu lub zgodnie ze standardami bezpieczeństwa innymi niż zawarte w niniejszym Standardzie;
- b) o ile nie sprecyzowano wymagań odnoszących się do tego rodzaju przedsiębiorstw, postępuje zgodnie z „programem bezpieczeństwa dla produktów spożywczych” w rozumieniu niniejszego Standardu;
- c) wykonuje działania, które zgodnie z wiarygodną dokumentacją naukową nie wpływają negatywnie na mikrobiologiczne bezpieczeństwo żywności; lub
- d) postępuje zgodnie z pisemnymi wytycznymi opartymi na wiarygodnych dowodach naukowych, które zostały autoryzowane przez właściwe jednostki.